

ПРИВАВЛЕНІЕ

ВЪ НИЖЕГОРОДСКИМЪ ГУБЕРНСКИМЪ

ВЪДОМОСТЯМЪ

№ 43.

ИЗВѢСТІЯ.

1. Способъ отъ мошки на капусту:
опи:-

Когда скоро начнешь лишь показываться на капустныхъ грядкахъ мошка (земляныя блохи), то надобно пошмать въю грядку: облежишь шонками слоемъ свѣжаго овечьяго помеша, и, если вѣтъ на ту пору дондѣ, то къ вечеру подлишь сидеюю лейкою со спрыскомъ для усиленія испаренія, которое шакъ пропитано этимъ настѣковымъ, что по прошествіи однихъ сутокъ уме не ованешся ни одной мошкой на капустѣ. Помешъ овечій сверхъ того удобряетъ землю и способствуетъ росту капусты; но при насыпаніи его на гряду надобно очень наблюдать, чтобы онъ отнюдь не касался самой расады, потому что онъ очень горячъ,

и легко можетъ повредить пѣяному еще расшенію. Этомъ способъ съ хорошихъ успѣхомъ употребляется многими Саксонскими огоропниками.

(Изъ Бѣлосток. Облас. Вѣд.:)

2. Способъ, дѣлать изъ лебеды крупу:

Неурожайные 1834, 1839 и 1840 годы, заставили многихъ господъ—хозяевъ думать о способахъ продовольствія людей. Прошлымъ 1840-мъ лѣтомъ родилось въѣсто ржи сполнако лебеды, что при внимательномъ употребленіи ея, она можетъ принести величайшую пользу и сдѣлать большое подспорье хлѣбу. Что касается до употребленія лебеды съ подѣсною, то большой части ржаной муки въ хлѣбѣ, то елишь научаль каждый, какъ ее

употреблять, хотя и есть много способов, как и есть много хороших, но оба этих говорить здесь и нахому неуважительным. При употреблении лебеды разными способами в пищу, мы вздумали сделать пробу, нельзя употребить ее на крупу. Мысль моя, при первом опыте, почти оправдалась, ибо крупа из нее, посредством обдиранія жерновомъ сделанная, вышла хотя сроваща, но такая, что можетъ быть безвредно употребляема в пищу. После многихъ опытовъ, наконецъ я нашелъ способъ какъ дѣлать лебедную крупу очень хорошей доброты, который не излагать счастливо сообщать читателямъ. Давъ описавъ лебедную крупу, какъ можно лучше, постановилъ должно такъ: а) Лебеду, прежде всего надобно подсыхать прохотомъ или рѣшетомъ; б) Подсыхавшя лебеду, должно отмочить ее такъ, чтобы она совершенно очистилась отъ травянистой коры, а потомъ сварить кипящею водою, и высушить въ печкѣ. в) По просушаніи, надобно ободранъ ее просымомъ жерновомъ, потомъ отжать и шлоить въ сито, до тѣхъ поръ, пока она очистится совершенно отъ черновой коры. Она очень хорошо очищающаяся отъ того, когда рѣшено толченія въ сито, будучи два раза протрушена въ жернова. г) По вышину изъ толчейной ситы, сдѣлаемъ опилать отъ крупы муку, и высушить ее такъ, чтобы она была какъ можно чище. Надобно сказать, что при вареніи изъ ле-

бедной крупы каши, должно поступать также, какъ съ пшеномъ, изъ проса сдѣланнымъ, т. е. промывать ее какъ можно чище водою. Совершенно въ сего способа, дѣлать изъ лебеды крупу, подтвердилось многими опытами, сдѣланными въ имѣніи Его Превосходительства Господина Генерала-Майора и Кавалера Льва Александровича Нарышкина, находящемся Тамбовской губерніи Моршанскаго уѣзда въ Змецкой волости, по коему и мы, какъ крестьянами, такъ и другими, служащими въ ономъ имѣніи, лицами, приготовляемъ лебедная каша и употребляемъ даже на ризѣ съ крупною, дѣлающеюся изъ ячменя, елѣдовательно и муда, изъ сей крупы намолотая, не будешь имѣть тѣхъ послѣдствій, какия бываютъ при употребленіи лебеды, безъ такой обдѣлки, въ пищу.

Вольноотпущенный Василій
Алсодовъ.

(З. Г.)

С прижавившихъ и выжавшихъ;
(сб 12 Сентября на 18 число Октяб я
1841 году).

Прибыли: изъ Астрахани — ошешав.
Майоръ Бентковский, изъ Оренбурга —
ошеш. Майоръ Левиневъ, изъ Сергача —
Лекаръ Николаевъ, изъ Горбашева —
ошеш. Поручикъ Рудневъ, изъ С. Петербурга — Прапорщикъ И. Луанский, изъ
Владимира — Карсень Гриневъ, изъ

С. Пешербурга — Карнетъ Остафьевъ,
оснащенные Кремлевской части.

Выѣхали: въ Княгининъ — Подпол-
ковникъ Князь Мустафинъ, въ Ка-

занъ — Коллежскій Ассесоръ Долганъ
и Прапорщикъ Полуанскій.

